

令和5年度事業計画

1. 食の安全安心の確保

(1) 良好、安全な食材の調達

食品衛生法等の諸規制に適合し、基本的に国内産原料または国内生産で、食品添加物・遺伝子組換え及び農薬の使用を控えた食材の調達、地場野菜の取り入れの推進、残留農薬検査・細菌検査の実施

(2) 放射能への対応

外部機関による高精度な放射能検査の実施と保護者等への情報提供、調理における丁寧な洗浄の実施

(3) 給食の充実

次の事項に配慮した給食の充実

①適切な栄養摂取②旬の食材の使用③児童及び生徒の嗜好にあった献立④給食ならではの苦手を克服する献立⑤市内のレストランやシェフ・調理関連学校・くにたち図書館などとのコラボ給食を企画⑥卒業する児童生徒に行ったアンケートによるリクエスト献立の実施⑦季節や記念日などに因んだ行事食を積極的に活用⑧第2学期以降(個別食器や保温性の高い食缶の使用・アレルギー対応食の実施・手作り給食の充実・地場野菜のより積極的な活用)

(4) 食物アレルギーへの対応

継続して、国立市立小・中学校食物アレルギー対応マニュアルに基づき、学校と連携を図り、保護者に対してはアレルギー物質の包含や含量が把握できる資料の提供を行う。

第2学期以降、乳・卵を除去したアレルギー対応食の提供

(5) 衛生管理の徹底

2. 食育の推進関連

(1) 食に関する理解の促進

「くにたち食育推進・給食ステーション」開設に伴い

・「くにたちの学校給食 食育ビジョン」に基づき、特に各部署と連携した食育推進

に係る各種事業の積極的実施

- ・学校を始め地域への「出向き・出歩く・身近に感じていただける」栄養士集団の確立準備
- ・献立表による旬の野菜や特別な献立内容の紹介、食による健康管理などを記した「献立メモ」の継続実施
- ・SDGsの概念を念頭に、地産地消の推進及び残滓のたい肥化による循環型社会への貢献

(2) 試食会

- ・第1学期のみ、過去55年間において、現在の給食センターで給食を喫食された方への「思い出給食試食会」の企画
- ・年度を通じて、就学前の幼児や保護者を始め全世代に向けた「試食会」の積極的な態勢

(3) 学校との連携

- ・学校への出前授業等の実施
- ・各学校が行う「給食センター(くにたち食育推進・給食ステーション)見学及び職員(栄養士・調理員など)講話」の積極的な受け入れ
- ・「教育支援室 さくら」への給食提供

3. 円滑な運営管理の実施

(1) 給食費徴収事務

(2) 各種委員会の運営

(3) 安全管理の徹底

第1学期のみ、国立市立学校給食センター衛生委員会活動を中心に労働災害の防止に努める。

(4) 施設設備の維持、改善

第1学期のみ、老朽化した調理設備類の確実な維持と管理